

COTE

P A R I S

MODE / FASHION

Jet Chic
Winter 09/10 looks

RENCONTRE / MEET

Jean Dujardin
Lucky man

SELF
- MADE
MAN

Offert
/ Free

Harcourt
PARIS

**Wine Bar Daniel-Etienne Defaix
- / Daniel-Etienne Defaix Wine Bar**

À 1 h 5 de Paris, au cœur du Chablisien, le domaine œno-touristique Daniel-Etienne Defaix propose une déclinaison des grands crus locaux, dans son nouveau Wine Bar installé dans de magnifiques caves du XI^e siècle ou dans son restaurant de spécialités régionales, La Cuisine aux Vins. Une adresse d'autant plus d'actualité qu'elle est au cœur d'un événement incontournable : la Saint Vincent Tournante du Chablisien, sur la commune de Milly-Chablis. Au pied des fabuleuses Côtes de Lechet, les 6 et 7 février, se succèdent défilés, animations, dégustations, intronisations, avec en point d'orgue le Grand Banquet des Vignerons. Une fête qui réunit traditionnellement les amateurs venant de France, de l'Europe entière mais aussi de Russie, des USA, du Japon... Vin au verre à partir de 5 € et menu à partir de 24,50 € Chablis Box, 242 € : séjour pour 2 comprenant 1 nuit à l'hôtel**, 1 déjeuner terroir, 1 dîner Epicure et une dégustation.

- / In the heart of the Chablis region, the Daniel-Etienne Defaix wine-tourism estate offers a selection of local grands crus in its new Wine Bar, nestled in the 11th century cellars, or in its restaurant serving regional specialities, La Cuisine aux Vins. A particularly relevant address given its location in the heart of the area hosting the Chablis Saint Vincent Tournante. The 6th and 7th February, in Milly-Chablis, there are parades, tastings and celebrations, all leading up to the Grand Banquet des Vignerons. A festival which traditionally brings together wine-lovers from Europe, but also Russia, the USA and Japan, among others. Wine by the glass from € 5 and food from € 24.50. Chablis Box, € 242: package for 2 including 1 night in a 2** hotel, 1 traditional lunch,



Le Wine Bar Daniel-Etienne Defaix, au cœur du Chablisien.

**Quand le vin est tiré... Il faut le boire
- / Once the wine's open... it needs to be drunk!**

Lorsqu'on boit une bonne bouteille, autant que ce soit avec quelque chose d'agréable à grignoter ! Voici donc une sélection d'adresses qui font cave et restaurant à la fois ; certaines sont récentes, d'autres plus établies, mais

toutes sont de qualité...

- / When you drink a nice bottle, it's a good idea to have some tasty morsels to nibble on! So here are some addresses which combine cellars and restaurants; some

Glou

PARIS 3^E

101 rue Vieille du Temple
Tél. 01 42 74 44 32

C'est l'incontournable du moment. Tout le monde en parle. Un lieu qui vaut vraiment la peine pour ses sublimes terrines et ses grands crus qui – chose rarissime à Paris – sont servis au verre.

- / The hottest address in town at the moment, it's on everybody's lips – but its popularity is also grounded on the exquisite terrines and grands crus which are available by the glass.

La Crèmerie

PARIS 6^E

9 rue des Quatre Vents
Tél. 01 43 54 99 30

Une authentique crèmerie datant de 1800, transformée en cave à vins dans

les années 50 avant de se spécialiser dans les vins naturels. Un décor unique.

- / A traditional cheese shop dating back to 1800, steeped in history and flavour which was converted into a wine cellar in the 1950s, before going on to specialise in natural wines. A unique setting.

Les Papilles

PARIS 5^E

30 rue Gay-Lussac
Tél. 01 43 25 20 79

Une table-cave à vin-épicerie récompensée par un Bib Gourmand en 2008. Autant dire que la table égale la qualité de la cave proposant de superbes vins de terroir sans a priori (Corbières, Minervois, Saint Chinian...)

- / A restaurant-cellar-deli which was awarded a Bib

Gourmand in 2008. All we need to say is that the food is as good as the cellar, which offers great local wines (Corbières, Minervois, and many more).

Il Vino

PARIS 7^E

13 bd de la Tour Maubourg
Tél. 01 44 11 72 00

Le restaurant d'Enrico Bernardo – meilleur sommelier du Monde 2004 et une étoile Michelin – est un modèle en la matière. Avec 1 500 références issues des meilleurs vignobles, il se distingue par sa cuisine imaginée pour des accords vins et mets mémorables. Dégustation « à l'aveugle » autour de vins mystérieux : 70 € pour 3 plats au déjeuner et 98 € pour 4 au dîner. Les curieux apprécieront la dégustation thématique proposée autour de 4 plats et

4 verres de vin (175 €).

- / The restaurant of Enrico Bernardo – the 2004 world's best sommelier and one Michelin star – knows what he's talking about when it comes to wine. With 1,500 wines from only the best vineyards, he also offers excellent, imaginative food, guaranteeing memorable combinations of food and drink. Blind-tasting of mystery wines : € 70 for a 3 course lunch and € 98 for 4 for dinner. Taster menu of 4 courses and 4 glasses of wine (€ 175 for dinner).

La cave de Joël Robuchon

PARIS 7^E

3 rue Paul-Louis Courier
Tél. 01 42 22 11 02

Elle est à deux pas de son Atelier. Parmi les 5 000 bouteilles qui dorment ici,

on trouve bien sûr de grands vins mais aussi des petits crus sélectionnés par ce chef mythique.

- / Just a stone's throw away from his Atelier. Among the 5,000 bottles which are kept here, of course you'll find some big names in wine, but also some lesser-known delights selected by this legendary chef.

Bistrot du Sommelier

PARIS 8^E

97 boulevard Haussmann
Tél. 01 42 65 24 85

Meilleur sommelier du monde 1992, Philippe Faure-Brac organise dans son restaurant des événements autour du vin (programme sur le site bistrot dusommelier.com). Son ouvrage *Comment goûter un vin* publié chez

Hachette a reçu le prix Curnonsky 2006 du meilleur livre de l'année.

- / 1992's best sommelier in the world, Philippe Faure-Brac organises a whole range of wine-based events in its restaurants – (programme at www.bistrot dusommelier.com) His book, "*Comment Goûter un vin*" (How to taste wine) published by Hachette was awarded the Curnonsky prize in 2006 for the best book of the year.

Vin Chai Moi

PARIS 1^{ER}

18 rue Duphot
Tél. 01 40 15 06 69

Un lieu en pleine renaissance composé de trois espaces : un bar à vin, un restaurant et une cave à vins. Une excellente carte met en avant de beaux